



# LA OPERACION DE UNA COCINA CASERA COMO MICROEMPRESA



## LAS PRACTICAS DE UN BUEN VECINO

### Promoción de Comunidades Seguras y Prósperas

Una operación de cocina casera de microempresa (MEHKO) es una instalación de alimentos operada por un residente en una casa privada donde se almacenan, manipulan y preparan alimentos para los clientes. Los clientes tienen la opción de cenar en el hogar, recoger sus pedidos o recibir la entrega a domicilio por empleado de MEHKO.

Dado que estas negocios de alimentos están aprobadas para operar en fraccionamientos residenciales, existen impactos al futuro para la comunidad que pueden surgir de la operación de un MEHKO. Los impactos que suelen suceder es al sistema séptico o de alcantarillado existente, un aumento en el tráfico o el ruido, impactos en el estacionamiento disponible, impactos de la eliminación inadecuada de la basura y riesgos de incendio asociados con la operación de el negocio de alimentos. Este documento de orientación incluye consejos de buen hábitos para ayudar a los operadores de MEHKO a reducir o prevenir estos posibles impactos en la comunidad.

**Si está interesado en operar un MEHKO, sea un buen vecino y siga los buenos hábitos en la lista:**

#### ELIMINACIÓN DE GRASAS Y ACEITES

La grasa, el aceite de cocina o la grasa (FOG, por sus siglas en inglés) se deben desechar correctamente y no se deben desechar en el fregadero. Esto puede ocasionar que se obstruya los desagües y hacer que las tuberías de el alcantarillado se obstruyan y que los sistemas sépticos fallen. Para reducir el impacto en su sistema de alcantarillado o sistema séptico, considere las siguientes opciones:

- La manteca usada, el aceite de cocina y la grasa (FOG) deben ir de la sartén al basurero.
- Enfríe el aceite de cocina, la grasa y la grasa (FOG), luego deseche los en un recipiente con tapa segura.
- Limpie las ollas y sartenes con una toalla de papel antes de lavar los platos. Este acto va disminuir el uso de jabón y disminuirá la posibilidad de obstrucciones en sus tuberías.
- Deseche los restos de comida en la basura o en el contenedor de reciclaje de desechos verdes, no en el moedor de comida del fregadero, desagües o inodoros.
- Mezcle la grasa (FOG) en su basura con desechos absorbentes como papel, posos de café o arena para gatos.
- Deseche la grasas (FOG) en un envase de leche viejo, un recipiente de jugo o otro recipiente desechable.
- Deseche los recortes de grasa en la basura, no en el modelor de comida de el fregadero.



#### TRÁFICO

Lo siguiente puede ayudar a reducir los aumentos de tráfico en la calle y mantener seguro su vecindario:

- Recuerde a los clientes que conduzcan despacio y con seguridad mientras estén en su vecindario.
- Asegure de programar los pedidos de alimentos de los clientes con horarios escalonados para reducir la congestión del tráfico.
- Asegúre de que los clientes que vienen a recoger comidas no obstruyan las calles y el flujo de tráfico regular.



#### RUIDO

Las cenas al aire libre y los clientes que recogen los pedidos de comida pueden causar ruido adicional. Ayude a reducir los impactos del ruido en sus vecinos:

- Minimice el volumen de la música amplificadas y pida a los clientes que hablen en voz baja mientras recogen sus pedidos o comen alimentos en las establecimiento para evitar molestar a los vecinos.

- Mantenga un horario comercial de rutina. Consulte con la policía local o el departamento del alguacil sobre las restricciones de horas de trabajo para el establecimiento. Para obtener una lista de contactos locales de zonificación, haga clic [aquí](#).
- Tenga cuidado con el ruido generado por los clientes que cenan o recogen comidas después de las 10 p. m.



### **ESTACIONAMIENTO**

Ayude a garantizar que sus vecinos tengan estacionamiento disponible:

- Utilice el estacionamiento en el lugar para los clientes. Dedique un lugar de estacionamiento en su camino de entrada (cuando corresponda) para que los clientes se estacionen.
- Si no tiene un camino de entrada, asegúrese de que los clientes tengan fácil acceso al estacionamiento o organice un lugar adecuado para llevar los alimentos a los clientes.
- Si el estacionamiento es limitado en su vecindario, considere entregar a domicilio los alimentos.

### **DESPERDICIOS**

Ayude a mantener su vecindario libre de basura:

- No llene en exceso los botes de basura y asegúrese de que todas las bolsas de basura estén bien cerradas antes de tirar en el bote de basura.
- Deseche la basura en recipientes a prueba de fugas y roedores para evitar olores y plagas.
- Clasifique y deseche los materiales reciclables en contenedores adecuados.
- Proporcione un bote de basura para que sus clientes se deshagan de la basura de manera adecuada y evite que se acumule basura en las calles o en la propiedad de su vecino.
- Si los clientes dejan basura en el césped, la acera o la calle, asegúrese para desecharlo adecuadamente.
- Si es necesario, póngase en contacto con su proveedor de basura para programar recolecciones de basura adicionales para evitar el exceso de basura, o lleve los electrodomésticos rotos al lugar apropiado o lleve esos artículos a instalaciones locales de reciclaje.



### **PREVENCIÓN DE FUEGO**

Las siguientes son buenas recomendaciones para reducir aún más el riesgo de incendio en su negocio en casa. Consulte con su autoridad local de bomberos para conocer las regulaciones específicas para su área:

- Reduzca el riesgo de incendio cerca de su negocio local manteniendo una zona de modificación de combustible eficaz. Retire, despeje o modifique la vegetación que sirva como combustible para un incendio y otros materiales que se incendien dentro de los 100 pies de edificios o estructuras.
- Asegúrese de que el personal de emergencia pueda encontrar su negocio en casa. Los números de dirección deben instalarse en la entrada y en la pared de enfrente de la residencia. Los números de dirección deben ser visibles, deben estar un mínimo de 4 pulgadas de alto con un trazo de 1/2 pulgada y un fondo contrastante.
- Mueva los aparatos para cocinar al aire libre lejos de su hogar y otras estructuras. Verifique si su área tiene restricciones sobre el uso de estufas y barbacoas de leña al aire libre. Todas las estructuras que tengan una estufa o barbacoa deben tener un tubo de estufa equipado con un parachispas aprobado (un dispositivo que evita la emisión de desechos inflamables de fuentes de combustión, como chimeneas y hornos de leña).
- Deben instalarse detectores de humo y de monóxido de carbono en todas las casas. Estos dispositivos pueden alertarlo a usted o a sus clientes en caso de una emergencia.
- Las residencias deberán tener un extintor de incendios compatible (mínimo tipo K) y disponible dentro del área de la cocina.



### **USO DE LA PROPIEDAD O TERENO**

Solo se permite operar un MEHKO por una residencia. Asegúrese de obtener los permisos adecuados antes de su apertura y:

- Si alquila, verifique con el dueño de la propiedad lo permite operar un MEHKO en su residencia.
- Si es parte de una HOA, verifique con la HOA lo permite operar un MEHKO en su residencia.